

Pain aux bananes

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de farine tout usage
1 1/2 tasse de céréales pour bébé sans lait
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
1/4 tasse de margarine sans lait
1/4 tasse de sucre granulé
2 oeufs
3 bananes mûres écrasées
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de boisson d'amande nature ou de lait*

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F.

Dans un bol, mélanger la farine, les céréales pour bébé, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.

Dans un grand bol, battre la margarine et le sucre. Ajouter les oeufs et bien mélanger. Incorporer les bananes, la vanille et la boisson d'amande.

Ajouter le mélange de farine en mélangeant doucement. Verser le mélange dans un moule à pain préalablement huilé.

Faire cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents introduit au centre en ressorte sec.



Temps de cuisson :
50 minutes

Rendement : 1 pain

Allergènes : blé, oeuf,
lait*

